

This Page Is Inserted by IFW Operations  
and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning documents *will not* correct images,  
please do not report the images to the  
Image Problem Mailbox.**

30

**Prodn. method for natural carrot syrup beverage**

Patent number: CN1078117  
Publication date: 1993-11-10  
Inventor: WENJIN HUANG (CN) SIZI HUANG (CN) HUI ZHEN LU (CN)  
Applicant: STATE RUN HAIKOU CITY BESSUTY (CN)  
Classification:  
- international: A23L2/02  
- european:  
Application number: CN19920103449 19920505  
Priority number(s): CN19920103448 19920505

BT

**Abstract of CN1078117**

This syrup beverage uses specialities of Hainan province-natural carrot and pineapple as chief raw materials and is prepared by scientific and fine processing. Said beverage consists of plentiful vitaminA, vitaminC, and many kinds of amino acids. Drinking beverage of natural carrot syrup possesses an effect of health care and anti-cancer function to human body.

Data supplied from the esp@cenet database - Worldwide

[19] 中华人民共和国专利局

[11] 公开号 CN 1078117A



[12] 发明专利申请公开说明书

BT

[21] 申请号 92103448.2

[51] Int.Cl<sup>5</sup>

A23L 2/02

[43] 公开日 1993 年 11 月 10 日

[22] 申请日 92.5.5

[71] 申请人 地方国营海口市饼干厂

地址 570001 海南省海口市龙华路 46 号

[72] 发明人 黄文就 黄思泽 吕惠珍  
潘先雄 邢福澄 林惠琴

[74] 专利代理机构 海口市专利事务所  
代理人 林尤怀

说明书页数: 1 附图页数: 1

[54] 发明名称 天然红萝卜露饮料的生产方法

[57] 摘要

天然红萝卜露饮料是采用海南特产天然红萝卜、  
菠萝为主要原料,以科学的精细工艺方法生产,该饮  
料含有丰富的维生素 A、维生素 C、多种氨基酸等,饮  
用天然红萝卜露饮料对人体具有保健抗癌之效果。

>02<

(BJ) 第1456号

## 权 利 要 求 书

---

1、天然红萝卜露饮料的生产方法，其特征在于：天然红萝卜露饮料是以天然红萝卜、菠萝、蔗糖、蜂蜜糖、琼脂、水原料生产，经过挑选、去皮、切块、胶体磨、压汁、配料、过滤、加热、装罐封盖、杀菌工序。

2、根据权利要求1所述的天然红萝卜露饮料的生产方法，其特征在于：天然红萝卜和菠萝重量比例是4:1，天然红萝卜、菠萝重量和水的比例是100:20，蔗糖、蜂蜜糖、琼脂分别为天然红萝卜露液重量的8%、4%、4%。

# 说明书

## 天然红萝卜露饮料的生产方法

本发明涉及食品饮料生产业

随着社会商品经济的发展，人民生活的提高，食品饮料品种不断增多，但是，现有市场饮料远不能满足社会人们生活的需求。

本发明的目的是提供一种饮料新品种，是利用海南天然特产红萝卜、菠萝为主要原料，生产天然红萝卜饮料，这一种饮料包涵有多种氨基酸和维生素A，维生素C，对人体保健有极大作用。

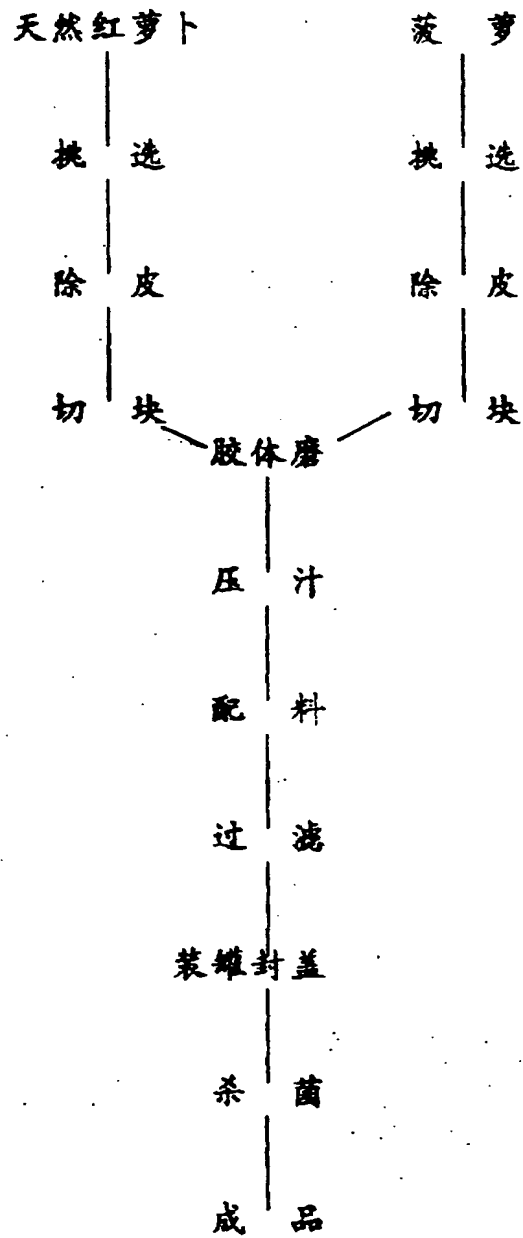
本发明的特征是：天然红萝卜饮料是采用天然红萝卜、菠萝、蔗糖、蜂蜜糖、琼脂、水原料生产出来，经过挑选、除皮、切块、胶体磨、压汁、配料、过滤、装罐封盖、杀菌生产工序，天然红萝卜和菠萝的重量比例是4：1，红萝卜、菠萝重量和水的比例是100：20，蔗糖、蜂蜜糖、琼脂的重量分别是红萝卜、菠萝、水总重量的8%、4%、4%。

本方法生产的天然红萝卜饮料，包涵有维生素A，维生素C和多种氨基酸，饮用天然红萝卜饮料，具有抗癌、防癌、抗坏血疾，对人体保健具有良好效果。

说明书附图：

天然红萝卜饮料生产方法是这样实施的：天然红萝卜经过挑选，要求新鲜不腐烂，直径不小于2公分，除皮、洗净切块。菠萝经过挑选，要求成熟不腐烂、除皮、切块，将天然红萝卜块、菠萝块以4：1比例放在一起进行胶体磨，细度要求在直径5毫米以下，压汁是采用每分钟1600转的高速离心机压汁，边压汁边加水，水的配比是天然红萝卜、菠萝重量的20%，配料是按比例加入蔗糖、蜂蜜糖、琼脂，其比例分别是天然红萝卜、菠萝、水总重量的8%、4%、4%，过滤是用240目筛过滤，加热条件是将过滤好的汁液在温度80℃—95℃，时间在4—5分钟，装罐封盖是将加热处理好的饮料装入罐中封好盖，然后是杀菌消毒，便是成品。

# 说明书附图



XP-002213676

AN - 1997-087823 [09]

AP - CN19920103448 19920505

CPY - HAIK-N

DC - B04 D13

FS - CPI

IC - A23L2/02

IN - HUANG S; HUANG W; LU H

MC - B04-A10F B04-A10G B14-E11 D03-H01G D03-H01T

PA - (HAIK-N) STATE-RUN HAIKOU CITY BISCUIT FACTORY

PN - CN1078117 A 19931110 DW199709 A23L2/02 000pp

PR - CN19920103448 19920505

XA - C1997-028638

XIC - A23L-002/02

AB - CN1078117 This syrup beverage uses specialities of Hainan province-natural carrot and pineapple as chief raw materials and is prepared by scientific and fine processing. Said beverage consists of plentiful vitamin A, vitamin C, and many kinds of amino acids.

Drinking beverage of natural carrot syrup possesses an effect of health care and anti- cancer function to human body.(Dwg.0/0)

IW - PRODUCE METHOD NATURAL CARROT SYRUP BEVERAGE

IKW - PRODUCE METHOD NATURAL CARROT SYRUP BEVERAGE

INW - HUANG S; HUANG W; LU H

NC - 001

OPD - 1992-05-05

ORD - 1993-11-10

PAW - (HAIK-N) STATE-RUN HAIKOU CITY BISCUIT FACTORY

TI - Prodn. method for natural carrot syrup beverage